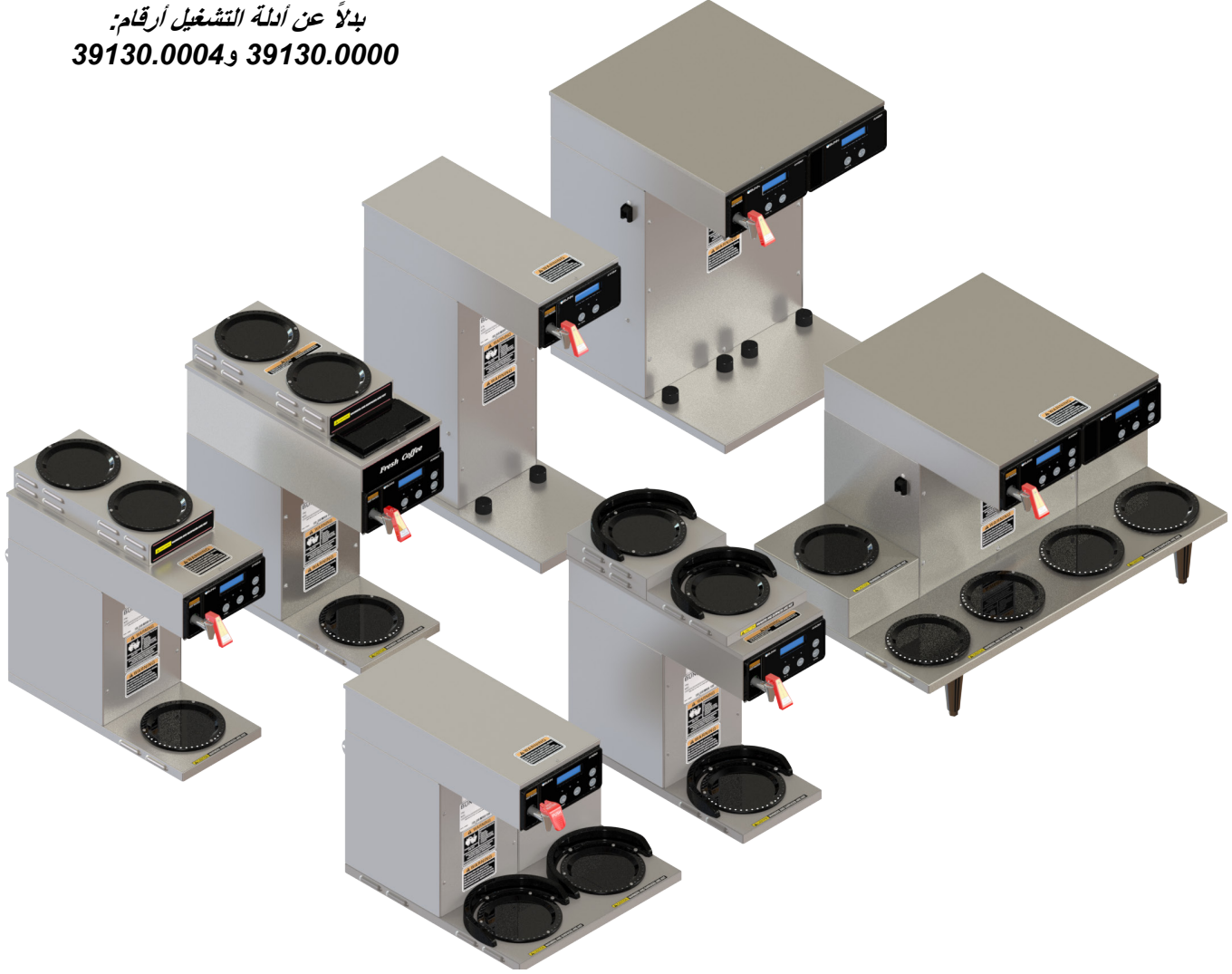


AXIOM® SERIES

بدلاً عن أدلة التشغيل أرقام:
39130.0004 و 39130.0000

BUNN®
Quality Since 1840



دليل التركيب والتشغيل

شركة BUNN-O-MATIC

صندوق بريد رقم 3227

SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227

هاتف: ٥٢٩-٦٦٠١ (٢١٧) فاكس: ٥٢٩-٦٦٤٤ (٢١٧)

لضمان توافر أحدث إصدار من دليل التشغيل، أو عرض كتالوج قطع الغيار الموضحة بالرسومات، أو دليل البرمجة، أو دليل الخدمة، الرجاء زيارة موقع شركة Bunn-O-Matic على الويب: www.bunn.com. وكل ذلك مجاني تمامًا، كما أنه أسرع طريقة للحصول على آخر تحديثات على الكتلوج والأدلة. للخدمة الفنية، اتصل بشركة Bunn-O-Matic على رقم ١-٨٠٠-٢٨٦-٦٠٧٠.



ضمان المنتج التجاري من شركة BUNN-O-MATIC

تضمن شركة Bunn-O-Matic (المشار إليها بالاسم "BUNN") الجهاز الذي تصنعه، وذلك على النحو التالي:

(١) قدور الهواء، والأباريق الحرارية، وأدوات الصفق، وأواني تقديم GPR، وموزعات الشاي/القهوة المثلج، وماكينات تحضير القهوة ذات القدر الواحد MCR/MCP/MCA، وأواني التقديم الحرارية وأواني تقديم ThermoFresh® (الميكانيكية والرقمية) - سنة واحدة على قطع الغيار وسنة واحدة على التصنيع.

(٢) جميع أجزاء الجهاز الأخرى - سنتان على قطع الغيار، وسنة واحدة على التصنيع، إضافة إلى ضمانات إضافية كما هو محدد أدناه:

(أ) الدائرة الإلكترونية و/أو لوحات التحكم - ٣ سنوات على قطع الغيار والتصنيع.

(ب) الضاغطات المزودة بها جهاز التبريد - ٥ سنوات على قطع الغيار وسنة على التصنيع.

(ج) حواف الطحن المُخددة المزودة بها مطحنة القهوة لطحن القهوة بما يلائم تحليل غربال المصفاة الأصلي للمصنع - قطع الغيار والتصنيع لمدة ٤ سنوات أو ٤٠٠٠٠ رطل من القهوة، أيهما كان أولاً.

تسري مدد الضمان هذه اعتباراً من تاريخ التركيب، وتضمن BUNN أن تكون الأجهزة التي تصنعها خالية من العيوب في المواد وفي التصنيع، في وقت التصنيع، والتي تظهر خلال مدة الضمان الساري. لا يسري هذا الضمان على أي جهاز، أو مكون أو قطعة غيار لم تصنعها BUNN، أو رأيت BUNN، أنها تضررت نتيجة إساءة استعمال، أو إهمال، أو تغيير، أو تركيب أو تشغيل غير سليم، أو صيانة أو إصلاح خاطئ، أو عدم تنظيف وعدم معايرة دورية، وتعطل الجهاز الناتج عن سوء جودة المياه، أو الضرر أو الكوارث. بالإضافة إلى ذلك، لا يسري الضمان على استبدال العناصر التي تخضع للاستعمال المعتاد، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، الأجزاء القابلة للاستبدال بواسطة المستخدم مثل السدادات والحشيات. هذا الضمان يسري بشرط قيام المشتري بما يلي: (١) تقديم إشعار فوري إلى BUNN بأي مطالبة مكفولة بموجب هذا الضمان، عبر الهاتف على رقم (٢١٧) ٥٢٩-٦٦٠١، أو بالكتابة إلى صندوق البريد رقم

٣٢٢٧، على العنوان: Springfield, Illinois ٦٢٢٧٠٨-٣٢٢٧؛ و (٢) بناء على طلب من BUNN، شحن الجهاز المعيب مع دفع مقابل الشحن مسبقاً إلى أحد أماكن خدمة BUNN المعتمدة؛ و (٣) تلقي تصريح مسبق من BUNN بأن الجهاز المعيب في فترة الضمان.

يعد الضمان سابق الذكر حصرياً، ويحل محل أي ضمان آخر، سواءً أكان مكتوباً أم شفهيّاً، صريحاً أم ضمناً، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، أي ضمان ضمني للقابلية للشراء أو الملاءمة لغرض معين. ليس من حق وكلاء BUNN أو موزعيها أو موظفيها إجراء تعديلات على هذا الضمان، أو تقديم ضمانات إضافية مُلزِمة لشركة BUNN. ووفقاً لذلك، لا تشكل التصريحات الشفهية أو المكتوبة التي يقدمها هؤلاء الأفراد ضمانات، كما يجب عدم الاعتماد عليها.

إذا قررت BUNN - بمحض تقديرها - أن الجهاز لا يطابق الضمان، يكون لها وحدها، ما دام الجهاز في فترة الضمان، خيار: (١) تقديم قطع غيار بديلة و/أو تصنيع مجاني (أثناء مدد ضمان قطع الغيار والتصنيع السارية والمحددة أعلاه) لإصلاح المكونات المعيبة، بشرط إجراء ذلك الإصلاح بواسطة ممثل خدمة معتمد من BUNN؛ أو (٢) استبدال الجهاز أو إعادة ثمن شراء الجهاز.

يكون تعويض المشتري من BUNN، الناتج عن خرق التزامها بسبب بيع هذا الجهاز، سواءً أكان مبنياً على الضمان أم غير ذلك، مقتصرًا على الإصلاح أو الاستبدال أو إعادة الثمن، حسب اختيار BUNN وحدها كما هو محدد هنا.

ولن تتحمل BUNN - على أية حال - أية مسؤولية عن أي أضرار أو خسائر أخرى، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، خسارة أرباح أو خسارة مبيعات أو خسارة استعمال الجهاز، أو دعاوى خاصة بعملاء المشتري، أو تكلفة رأس المال، أو تكلفة وقت تعطل، أو تكلفة الجهاز البديل، أو مرافق أو خدمات، أو أي أضرار أخرى خاصة أو عرضية أو تبعية.

تعد كل من 392 و A Partner You Can Count On و Air Infusion و AutoPOD و AXIOM و BrewLOGIC و BrewMETER و BUNN Gourmet و BUNN Family Gourmet و BUNN Espresso و BrewWIZARD و BrewWISE و Brew Better Not Bitter و BUNN Pour-O-Matic و BUNN و BUNN with the stylized red line و BUNNlink و BUNN O-Matic و Bunn-O-Matic و Bunn-O-Matic و Dr. Brew stylized Dr. design و DBC و Cool Froth و BUNNSERVE with the stylized wrench design و BUNNserve و Dual و Easy Pour و Easy Clear و EasyGard و FlavorGard و Gourmet Ice و Gourmet Juice و High Intensity و iMIX و Infusion Series و Intellisteam و My Café و Phase Brew و PowerLogic و Quality Beverage Equipment Worldwide و Respect Earth و Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design و Safety-Fresh و savemycoffee. و Soft Heat و SmartWAVE و Smart Hopper و Smart Funnel و Single و Silver Series و Scale-Pro و com و The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide و ThermoFresh و trifacta و TRIFECTA (شعار stylized) و Velocity Brew و Air Brew و Beverage Bar Creator و Beverage Profit Calculator و Brew better و Brew bitter و Build-A- و Daypart و Digital Brewer Control و Drink Signature و Nothing Brews Like a BUNN و Poring Profits و Picture Prompted Cleaning و Pouring Profits و Pouring Profits و Nothing Brews Like a BUNN و Milk Texturing Fusion و Series و Sure Tamp و Tea At Its Best و The Horizontal Red Line و Ultra و The Horizontal Red Line و Ultra و The Horizontal Red Line و Tea At Its Best و Sure Tamp و Series و Bunn-O-Matic. يعد شكل الهيكل المحيط بماكينة التحضير trifecta® التجاري هذا علامة تجارية مملوكة لشركة Bunn-O-Matic.

مقدمة

هذا الجهاز معد لتحضير مقدار 1/2 جالون من القهوة على دفعة واحدة عبر إناء تقديم جاهز لتقديمها. قد تحتوي ماكينة التحضير على صنوبر مياه ساخنة للاستعمال مع المشروبات الساخنة. والجهاز معد للاستعمال داخل المباني فقط وعلى منضدة أو رف ثابتين.

المحتويات

٢	الضمان
٣	إشعارات المستخدم
	المطلبات الخاصة بالاتحاد الأوروبي وأمريكا الشمالية
٥	متطلبات التغذية الكهربائية
٧	متطلبات السباكة والإعداد الأولي
٨	مفاتيح التحكم في التشغيل وتحضير القهوة
٩	التنظيف ومصرف الخزان
١٠	خيارات الضبط والإعدادات الاختيارية
١٣	برمجة RFID BrewWISE (RFID)

إشعارات المستخدم

أحرص على قراءة جميع الإشعارات الواردة بهذا الدليل والموجودة على الجهاز واتباعها. يجب الحفاظ على جميع الملصقات المثبتة على الجهاز بحالة جيدة. استبدل أي ملصقات غير مقروءة أو تالفة.



#12364.8500



#29710.0008
APS/TC



#29710.0007
سخانات ٣



#51453.0000
DV-APS/TC ONLY



#00656.8501



#00658.8500



#00986.8500



#03408.8502



#03409.8502



#37881.8502



#00824.0002



#37881.8500



#00824.0001



#02765.8500

المتطلبات الأوروبية (CE)

- يجب تركيب هذا الجهاز في أماكن يمكن لموظف مدرب مراقبته فيها.
- يجب تركيب هذا الجهاز في مكان تتراوح درجة حرارته بين ٥ و ٣٥ درجة مئوية؛ حتى يعمل بشكل جيد.
- يجب عدم إمالة الجهاز بزوايا تزيد عن ١٠ درجات لضمان التشغيل الآمن له.
- يجب تقديم أعمال الصيانة الكهربائية بمعرفة فني كهرباء، كما هو محدد بما يطابق جميع اللوائح المحلية والدولية.
- يجب عدم تنظيف هذا الجهاز من خلال مصدر مياه شديد التدفق.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص البالغة أعمارهم ١٨ عامًا فأكثر، إذا ما قد خضعوا للإشراف أو تلقوا توجيه فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، أو على إدراك ودراية بالأخطار المترتبة.
- احتفظ بالجهاز والأسلاك المتصلة به بعيدًا عن متناول الأطفال الذي تقل أعمارهم عن ١٨ عامًا.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص البالغين من العمر ١٨ عامًا فأكثر، ويعانون من قدرات بدنية أو حسية أو عقلية متأخرة، أو نقص في الخبرة والمعرفة، إذا ما خضعوا لإشراف أو توجيه فيما يخص استخدام الجهاز على نحو آمن، وكانوا على دراية بالأخطار المترتبة.
- يجب مراقبة الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ١٨ عامًا لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- إذا تلف كبل التيار الكهربائي، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو موظف خدمة معتمد بكبل خاص توفره الشركة المصنعة أو موظف الخدمة المعتمد لديها لتفادي حدوث مخاطر.
- يجب عدم غمر الجهاز بالماء لتنظيفه.
- يُحظر على الأطفال إجراء التنظيف والصيانة، ما لم يكونوا أكبر من ١٨ عامًا، وخاضعين للمراقبة.
- هذا الجهاز معد للاستعمالات المنزلية أو الأغراض المشابهة مثل:
 - مطابخ العاملين بالمتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
 - نزلاء الفنادق وبيوت النزل وغيرها من بيئات الإقامة المشابهة.
 - البيئات المخصصة لأغراض النوم والإفطار.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستعمالات مثل:
 - المنازل المُقامة داخل مزارع؛
- الوصول إلى نقاط الخدمة المسموح بها لموظفي الخدمة المعتمدين فقط.
- يقل مستوى ضغط الصوت حسب منحني A-Weighted عن ٧٠ ديسيبل.

المتطلبات الخاصة بأمريكا الشمالية

- يجب تركيب هذا الجهاز في أماكن يمكن لموظف مدرب مراقبته فيها.
- يجب تركيب هذا الجهاز في مكان تتراوح درجة حرارته بين ٤١ درجة فهرنهايت و ٩٥ درجة فهرنهايت (بين ٥ و ٣٥ درجة مئوية)؛ حتى يعمل بشكل جيد.
- يجب عدم إمالة الجهاز بزوايا تزيد عن ١٠ درجات لضمان التشغيل الآمن له.
- يجب تقديم أعمال الصيانة الكهربائية بمعرفة فني كهرباء، كما هو محدد بما يطابق جميع اللوائح المحلية والدولية.
- يجب عدم تنظيف هذا الجهاز من خلال مصدر مياه شديدة التدفق.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص البالغة أعمارهم ١٨ عامًا فأكثر، إذا ما قد خضعوا للإشراف أو تلقوا توجيه فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، أو على إدراك ودراية بالأخطار المترتبة.
- احتفظ بالجهاز والأسلاك المتصلة به بعيدًا عن متناول الأطفال الذي تقل أعمارهم عن ١٨ عامًا.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص البالغين من العمر ١٨ عامًا فأكثر، ويعانون من قدرات بدنية أو حسية أو عقلية متأخرة، أو نقص في الخبرة والمعرفة، إذا ما خضعوا لإشراف أو توجيه فيما يخص استخدام الجهاز على نحو آمن، وكانوا على دراية بالأخطار المترتبة.
- يجب مراقبة الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ١٨ عامًا لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- إذا تلف كبل التيار الكهربائي، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو موظف خدمة معتمد بكبل خاص توفره الشركة المصنعة أو موظف الخدمة المعتمد لديها لتفادي حدوث مخاطر.
- يجب عدم غمر الجهاز بالماء لتنظيفه.
- يُحظر على الأطفال إجراء التنظيف والصيانة، ما لم يكونوا أكبر من ١٨ عامًا، وخاضعين للمراقبة.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام التجاري، كالتطبيقات التالية:
 - مطابخ العاملين بالمتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - نزلاء الفنادق وبيوت النزل وغيرها من بيئات؛
- الوصول إلى نقاط الخدمة المسموح بها لموظفي الخدمة المعتمدين فقط.

متطلبات التغذية الكهربائية

تحذير -

يجب فصل ماكينة التحضير عن مصدر التيار حتى يتم تحديد ذلك في الإعداد الأولي. راجع لوحة البيانات المثبتة بماكينة التحضير، واللوائح المحلية/الدولية المتعلقة بالكهرباء لتحديد متطلبات الدائرة.

التوصيل بالكهرباء (الجميع الطرز)

تنبيه - سيؤدي التركيب غير السليم بالكهرباء إلى تلف المكونات الإلكترونية.

١. يجب تقديم أعمال الصيانة الكهربائية بمعرفة فني كهرباء.
٢. حدد طقم التوصيل الكهربائي المتوفر بموقع التركيب.
٣. حدد الجهد الكهربائي المطلوب للماكينة، بناءً على طقم التوصيل الكهربائي المتوفر بموقع التركيب.
٤. باستخدام مقياس فرق الجهد، افحص الجهد الكهربائي والرموز اللونية لكل موصل على المصدر الكهربائي.
٥. فكّ لوحة الوصول الأمامية تحت رأس صب السائل للوصول إلى قاعدة أطراف التوصيل.
٦. وصل أسلاك الإمداد عبر الجزء الخلفي لماكينة التحضير.
٧. باستخدام الرسومات البيانية الموضحة أعلاه، وصل الطقم الكهربائي المطلوب بقاعدة أطراف توصيل الأسلاك على لوحة التوصيل.
٨. راجع لوحة البيانات على الجهاز لمعرفة متطلبات قوة التيار والجهد الكهربائي. وبناءً على تصنيفات مواصفات الجهاز، اختر كابل طاقة يتوافق مع جميع القوانين المحلية والوطنية. في حالة تشغيل الجهاز بجهد كهربائي ٢٠٨/١٢٠ أو ٢٤٠/١٢٠ فولت باستخدام كابل طاقة، فيجب أن يكون هذا الكابل مُدرجاً ضمن قوائم مؤسسة Underwriters Laboratories من النوع SO أو SJO أو SJTO أو HSJO أو SJOW، وأن يشمل ٤ موصلات، وأن يحظى بتصنيف قدرة تحمل حراري ٩٠ درجة مئوية. كما يجب أن يكون غطاء القابس المُلحق مدرجاً أيضاً ضمن قوائم مؤسسة Underwriters Laboratories، ويحظى بتصنيف قدرة تحمل جهد كهربائي ٢٥٠/١٢٥ فولت. ويجب ألا يقل طول كابل الطاقة عن ٣ أقدام وألا يزيد عن ٦ أقدام (يُقاس من طرف الكابل إلى طرف غطاء القابس المُلحق).
٩. قبل المتابعة، تحقق من الجهد الكهربائي على مجموعة أطراف توصيل الأسلاك على لوحة التوصيل.
١٠. اضبط مفتاح الجهد الكهربائي على الوضع المطلوب، وركّب لوحة الوصول. (لطرز DV فقط)
١١. إذا كانت أعمال السباكة سيتم توصيلها لاحقاً، فتأكد من فصل ماكينة التحضير عن مصدر التيار. إذا كانت أعمال السباكة موصولة، فبذلك تكون ماكينة التحضير جاهزة لبدء الإعداد الأولي.

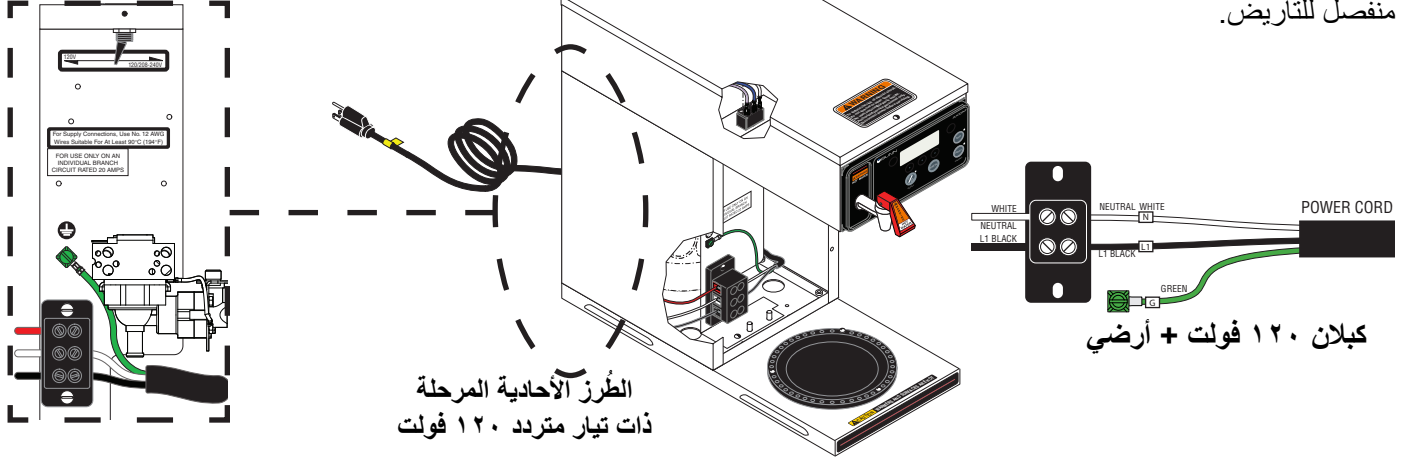
متطلبات التغذية الكهربائية

الطرز مفردة ومزدوجة الجهد الكهربى

فيما يلي متطلبات ماكينات التحضير المرفق معها مجموعة كبلات:

مفتاح الجهد الكهربى المزدوج
في الوضع ١٢٠ فولت

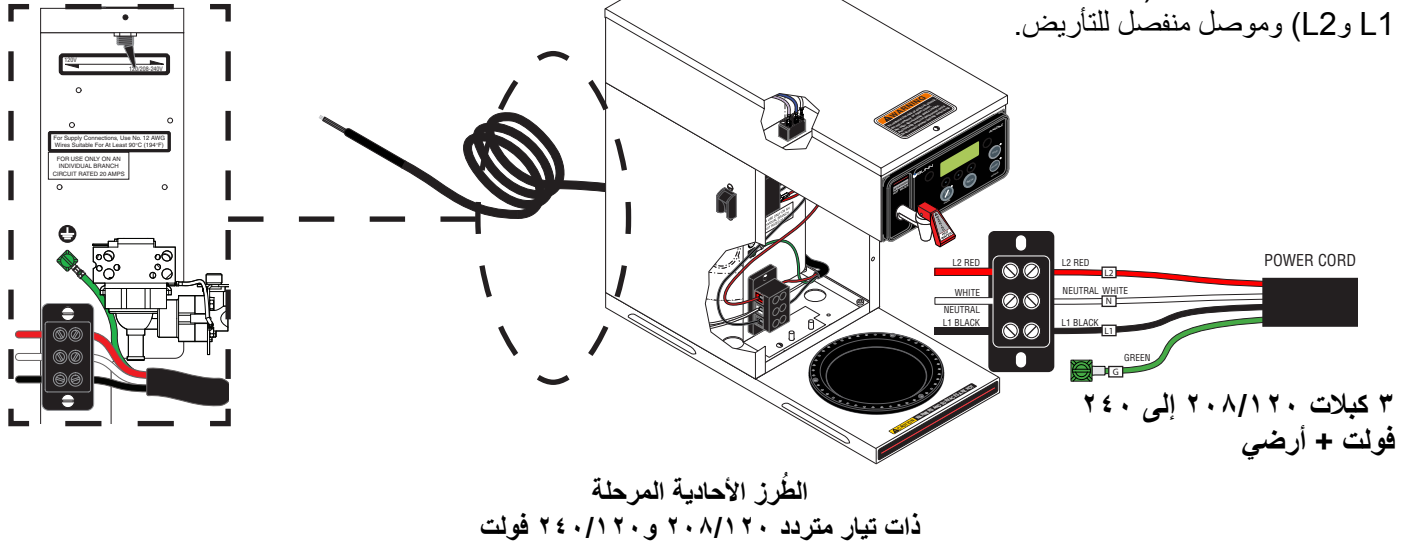
ملاحظة: يتطلب هذا الطقم الكهربى موصلين
حاملين للتيار (Neutral و L1) وموصل
منفصل للتأريض.



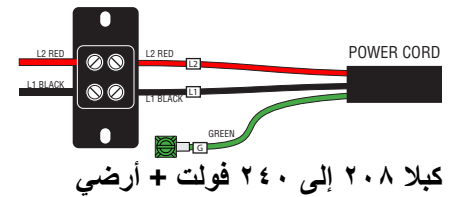
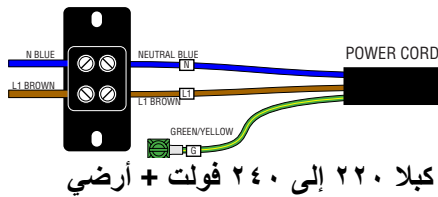
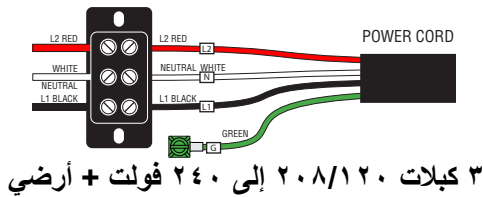
فيما يلي متطلبات ماكينات التحضير غير المرفق معها مجموعة كبلات:

مفتاح الجهد الكهربى المزدوج في
الوضع ٢٠٨/١٢٠ إلى ٢٤٠ فولت

ملاحظة: يتطلب هذا الطقم الكهربى ٣
موصلات حاملة للتيار (Neutral و
L2 و L1) وموصل منفصل للتأريض.



الطرزان A و B



متطلبات السباكة

يجب توصيل ماكينات التحضير هذه بنظام مياه باردة بضغط تشغيل بين ٢٠ و ٩٠ باوند للبوصة المربعة (من ٠,١٣٨ إلى ٠,٦٢٠ ميغا باسكال) من خط إمداد لا يقل قطره عن ١/٤ بوصة بل يزيد عن ذلك. كما يجب تركيب صمام غلق في الخط قبل ماكينة التحضير. ركب منظماً في الخط بحيث يخفض ضغط الماء عند تجاوزه ٩٠ باوند للبوصة المربعة (٠,٦٢٠ ميغا باسكال) إلى ٥٠ باوند للبوصة المربعة (٠,٣٤٥ ميغا باسكال). ويجب أن يكون مفاص صامولة وصلة دخل المياه ١/٤ بوصة.

ملاحظة - توصي Bunn-O-Matic باستخدام مواسير نحاسية بقطر ١/٤ بوصة للتركيبات التي تقل مسافتها عن ٢٥ قدمًا، وبقطر ١/٨ بوصة للتركيبات التي تزيد مسافتها عن ٢٥ قدمًا من خط إمداد المياه البالغ قطره ١/٢ بوصة. ستسهل الوصلة الملفوفة النحاسية محكمة السد في مواسير خط المياه نقل ماكينة التحضير لتنظيف سطح المنضدة. توصي Bunn-O-Matic بعدم استعمال صمام مخروطي لتركيب ماكينة التحضير. إذ قد يؤدي حجم وشكل الفتحة التي يشكّلها هذا النوع من الأدوات في خط الإمداد إلى إعاقة تدفق المياه.

وفق توجيهات معايير السباكة الدولية الصادرة عن مجلس المدونة الدولية، ودليل قانون الغذاء الصادر عن إدارة الأغذية والأدوية (FDA)، يجب تركيب هذا الجهاز مع المنع الكافي للتدفق الارتجاعي؛ حتى يتوافق مع القوانين الفيدرالية والوطنية والمحلية. وبالنسبة للطرز المعدة للتركيب خارج الولايات المتحدة الأمريكية، فيجب التوافق مع لوائح المياه والصرف الصحي المعمول بها بمنطقتك.

١. اشطف خط المياه ووصله بإحكام ببوصة المدخل بالجزء الخلفي لماكينة التحضير.
٢. شغل مصدر الإمداد بالمياه.

الإعداد الأولي

في حالة إعداد ماكينة تحضير جديدة في أماكن مياهها عالية المعادن، فراجع البرمجة (تتمكين ميزة Brew Logic). يتعلّق بالطرز ذات إصدار البرامج ١,٠٦ والإصدارات الأحدث.



١. أدخل قمعًا فارغًا في قضبان القمع.
٢. ضع إناء تقديم فارغًا أسفل القمع.
٣. وصل ماكينة التحضير بمصدر التيار.
٤. شغل مفتاح ON/OFF الرئيسي الموجود على الجانب الأيسر لماكينة التحضير (إن كان مزودًا).
٥. ستندفق المياه إلى الخزان، وتتوقف عند امتلاء الخزان إلى آخره. ستظهر على الشاشة رسالة "PLEASE WAIT...TANK FILLING" (الرجاء الانتظار...على وشك امتلاء الخزان) حتى يمتلئ الخزان بالمياه.
٦. انتظر لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا حتى تسخن المياه بالخزان إلى درجة الحرارة الملائمة. ستظهر على الشاشة رسالة "READY TO BREW...WATER TEMP: ٢٠٠" (جاهزة للتحضير...درجة حرارة المياه ٢٠٠ درجة مئوية) عندما يكون الخزان بدرجة حرارة التشغيل. ستتقاطر بعض قطرات المياه من القمع أثناء ذلك، وذلك بسبب التمدد، ويجب ألا يحدث بعدئذٍ.
٧. ضع إناءً صغيرًا تحت الصنبور وافتح مقبض الصنبور، ثم حرره عند سماع صوت يشير إلى إعادة ملء الخزان.
٨. تعد أحجام المياه وإعدادات التدفق مضبوطة مسبقًا لدى المصنع. راجع خيارات الضبط بقسم ضبط مستويات التحضير بهذا الدليل، في حالة الحاجة إلى زيادة الحجم أو تقليله.
٩. أصبحت ماكينة التحضير الآن جاهزة للاستعمال وفق إرشادات تحضير القهوة.
١٠. كرر الخطوات من ٥ إلى ٩ مع الجانب المتبقي على طرز Twins.

إن درجة حرارة مياه التحضير مضبوطة في المصنع على 200 درجة فهرنهايت (93.3 درجة مئوية). إلا أنه سيتعين خفض درجة الحرارة هذه في المناطق الشاهقة الارتفاع لمنع الغليان. وينبغي الرجوع إلى هذا الجدول باعتباره دليل استرشادي في حالة إعادة ضبط درجة حرارة المياه التحضير.

منسوب الارتفاع (قدم)	درجة غليان المياه فهرنهايت درجة مئوية	درجة الحرارة الموصى بها فهرنهايت درجة مئوية
1000	213.8	200
500	212.9	200
0	212.0	200
500	211.1	200
1000	210.2	200
1500	209.3	200
2000	208.4	200
2500	207.4	200
3000	206.5	199
3500	205.6	198
4000	204.7	197
4500	203.8	196
5000	202.9	195
5500	201.9	195
6000	201.0	194
6500	200.1	193
7000	199.2	192
7500	198.3	191
8000	197.4	190
8500	196.5	189
9000	195.5	188
9500	194.6	187
10000	193.7	186

مفاتيح التحكم في التشغيل

(أ) مفتاح **ENABLE BREW ON/OFF** (تمكين تشغيل/إيقاف التحضير) يؤدي الضغط على مفتاح "ENABLE BREW ON/OFF" (تمكين تشغيل/إيقاف التحضير) (يضيء المؤشر) إلى إمداد سخان محطة التحضير بالتيار، وتشغيل دائرة التحضير. كما يؤدي الضغط على المفتاح لمرّة أخرى (يطفى المؤشر) إلى إيقاف التحضير وفصل التيار عن سخان محطة التحضير. لن يؤدي إيقاف دورة تحضير بعد بدئها إلى إيقاف تدفق المياه إلى إناء التقديم، ما لم يكن القمع فارغاً.

(ب) مفتاح **BREW** (تحضير) عند الضغط على المفتاح للحظة ثم تحريره، تبدأ دورة تحضير عندما يضيء مؤشر "ENABLE BREW ON/OFF" (تمكين تشغيل/إيقاف التحضير).

(ج) مفاتيح السخان أو **HALF/FULL BATCH** (نصف دفعة/دفعة كاملة) الإضافية

عند الضغط على مفتاح سخان إضافي؛ حتى يضيء المؤشر، يتم إمداد السخان المرفق بالتيار. ملاحظة ١: لا يشتمل الطرازان **APS** و **TC** على سخانات. ملاحظة ٢: يوجد مكان هذه المفاتيح **Half/Full Batch** (نصف دفعة/دفعة كاملة) على طرز **Single Axiom**.

(د) مفتاح **ON/OFF** الرئيسي يوصل هذا المفتاح، الموجود على الجانب الأيسر من ماكينة التحضير، التيار إلى جميع مكونات ماكينة التحضير أو يقطعه عنها.



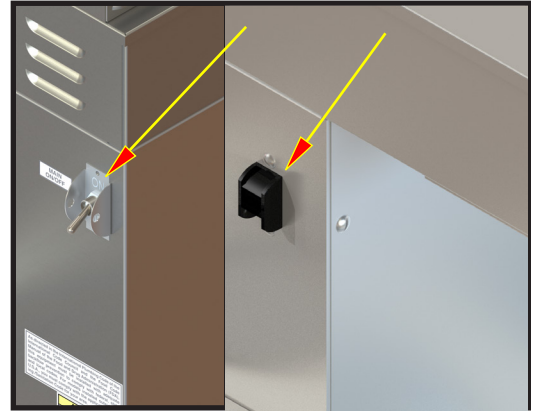
P3633

أ

ب

ج

د



تحضير القهوة

١. ابدأ كل دورة تحضير بقمع تحضير فارغ ونظيف.
٢. ركب مرشح BUNN في القمع.
٣. اسكب (أو اطحن) القهوة حديثة التحضير في المرشح، وساو طبقة الحبيبات بهزها برفق.
٤. ادفع القمع في قضبان القمع حتى يتوقف.
٥. ضع إناء تقديم فارغاً أسفل القمع.
٦. تحقق أن مؤشر "ENABLE BREW ON/OFF" (تمكين تشغيل/إيقاف التحضير) مضيء.
٧. اضغط للحظة على مفتاح "BREW" (تحضير) ثم حرره. ستظهر على الشاشة رسالة "NOW BREWING" (يجري التحضير الآن)، وتعرض الوقت المتبقي من دورة التحضير.
٨. بعد إتمام التحضير، تظهر على الشاشة رسالة "DRIPPING" (تقطر) التي تعرض الوقت المتبقي حتى يتوقف تقاطر القهوة من طرف القمع.
٩. وبعد انتهاء تقطر القهوة من طرف القمع، فك قمع التحضير بحدز وتخلص من الحبيبات والمرشح.

ملاحظة: تُطرح بعض الطرز مزودة بميزة سكب تلقائي احتياطية، في حالة تقطع إمداد المياه عبر توصيلات السباكة. في هذه الحالة، دع الخطوتين ٧ و٨، واسكب ٦٤ أونصة من المياه العذبة النقية.



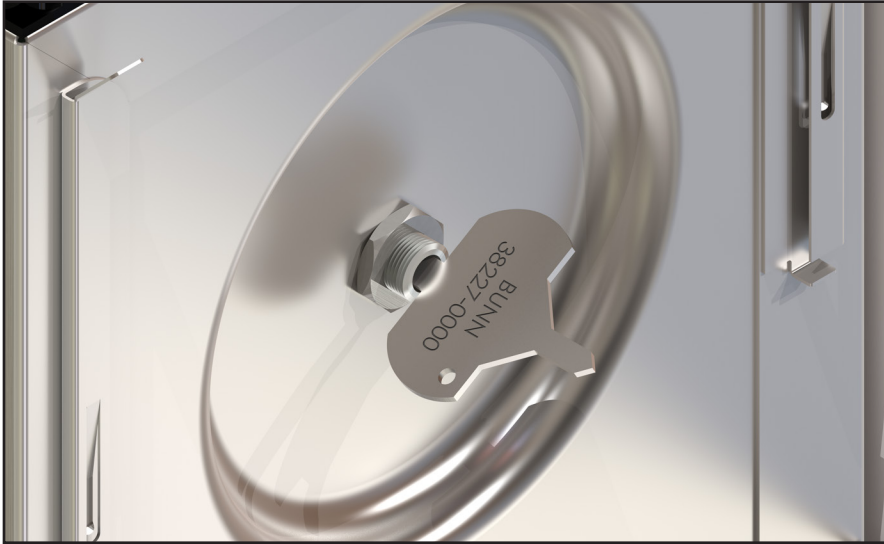
التنظيف

١. يوصى باستعمال قطعة قماش رطبة مغموسة في أي منظف سائل معتدل وغير مسبب للتآكل عند تنظيف جميع أسطح أجهزة Bunn-O-Matic.

٢. افحص رأس صب السائل ونظفه. يجب أن تظل فتحات رؤوس صب السائل مكشوفة دائماً. أدخل الطرف القصير لأداة تنظيف رؤوس صب السائل في كل منفذ من منافذ المياه الخمس لرأس صب السائل البلاستيكي؛ لإزالة أي رواسب معدنية (راجع الشكل ١).
٣. أدخل الطرف الطويل لأداة تنظيف رؤوس صب السائل في وصلة رأس صب السائل، وأدبرها عدة مرات؛ لإزالة أي رواسب معدنية من الوصلة (راجع الشكل ٢).

ملاحظة: في المناطق ذات المياه العسرة، قد تحتاج إلى فعل ذلك يومياً. ويساعد هذا الإجراء على تفادي مشكلات تكون الكلس في ماكينة التحضير، ويستغرق أقل من دقيقة.

ملاحظة: في حالة تنشيط دائرة "Brew Logic" (التي تمنع تكون الكلس بمعدل مرتفع)، ستعطل مؤقتاً نظامي "Recovery Booster" (معزز الاسترجاع) و "Pulse Brewing" (التحضير بالنبض) حتى تتم إزالة الكلس من الماكينة. راجع قسم استكشاف المشكلات وإصلاحها لمزيد من التفاصيل.



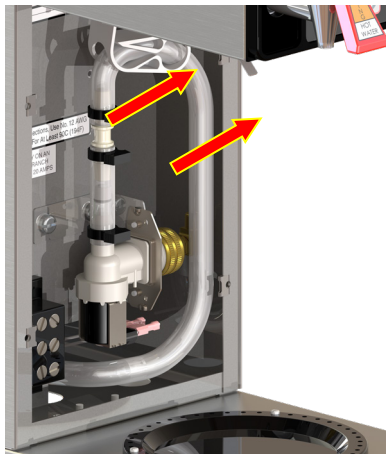
الشكل ٢



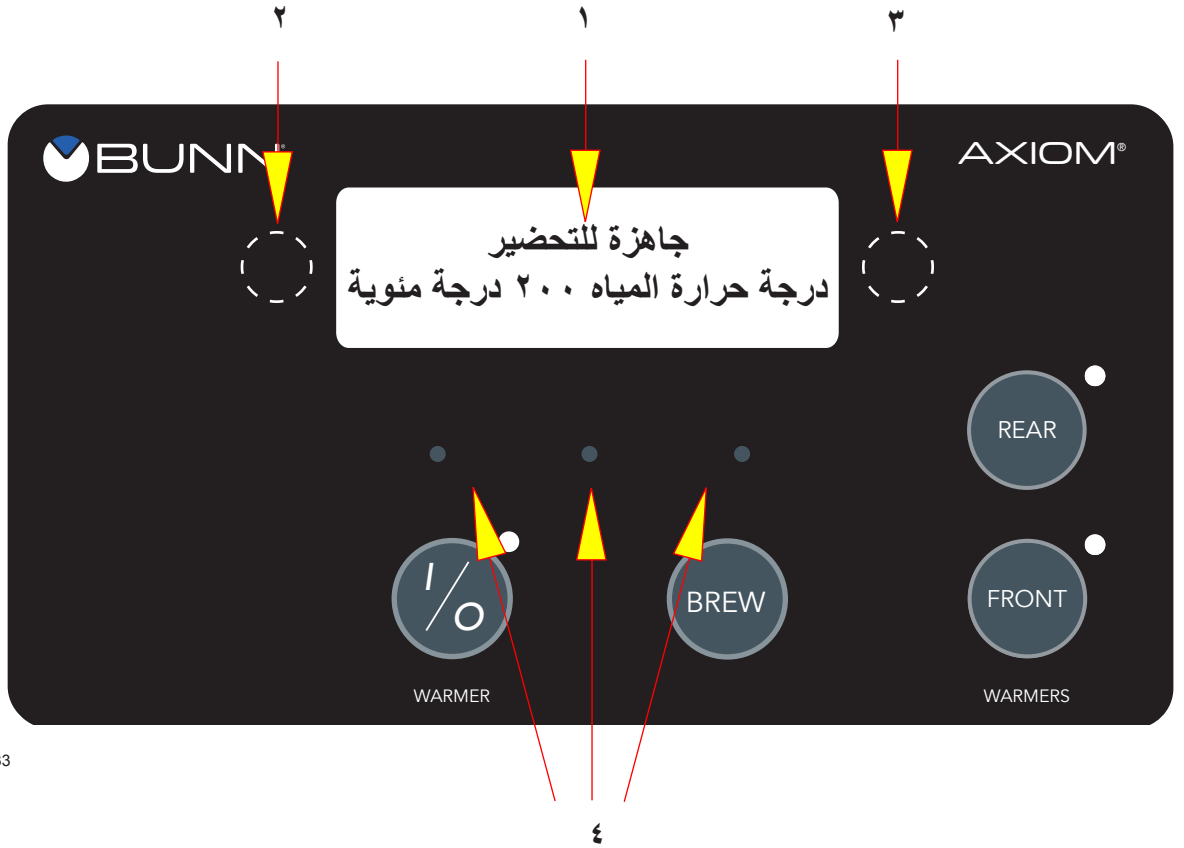
الشكل ١

مصرف الخزان

١. فك المسامير الملولبة التي تربط لوحة الوصول الأمامية. أزل اللوحة.
٢. ثبتت ماسك إغلاق الخرطوم الأبيض الموجود بطرف خرطوم الصرف.
٣. فك ماسك الخرطوم الأسود الموجود بطرف خرطوم الصرف. (فوق الملف اللولبي، أو فوق الصمام اللارجعي إذا كان مزوداً بالجهاز)
٤. ضع طرف خرطوم الصرف في إناء لا تقل سعته عن ٥,٩ لترات (٢٠٠ أونصة).
٥. حرر الماسك الأبيض لتصريف المياه من الخزان.
٦. عندما يتم تفريغ الخزان، اترك الماسك الأبيض مفكوكاً، وإربط الماسك الأسود بطرف خرطوم الصرف. (كرر الخطوات من ٢ إلى ٦ مع الجانب المتبقي على طرز Twins)
٧. ركب اللوحة الأمامية واربط المسامير الملولبة.



خيارات الضبط والإعدادات الاختيارية



2-P3633

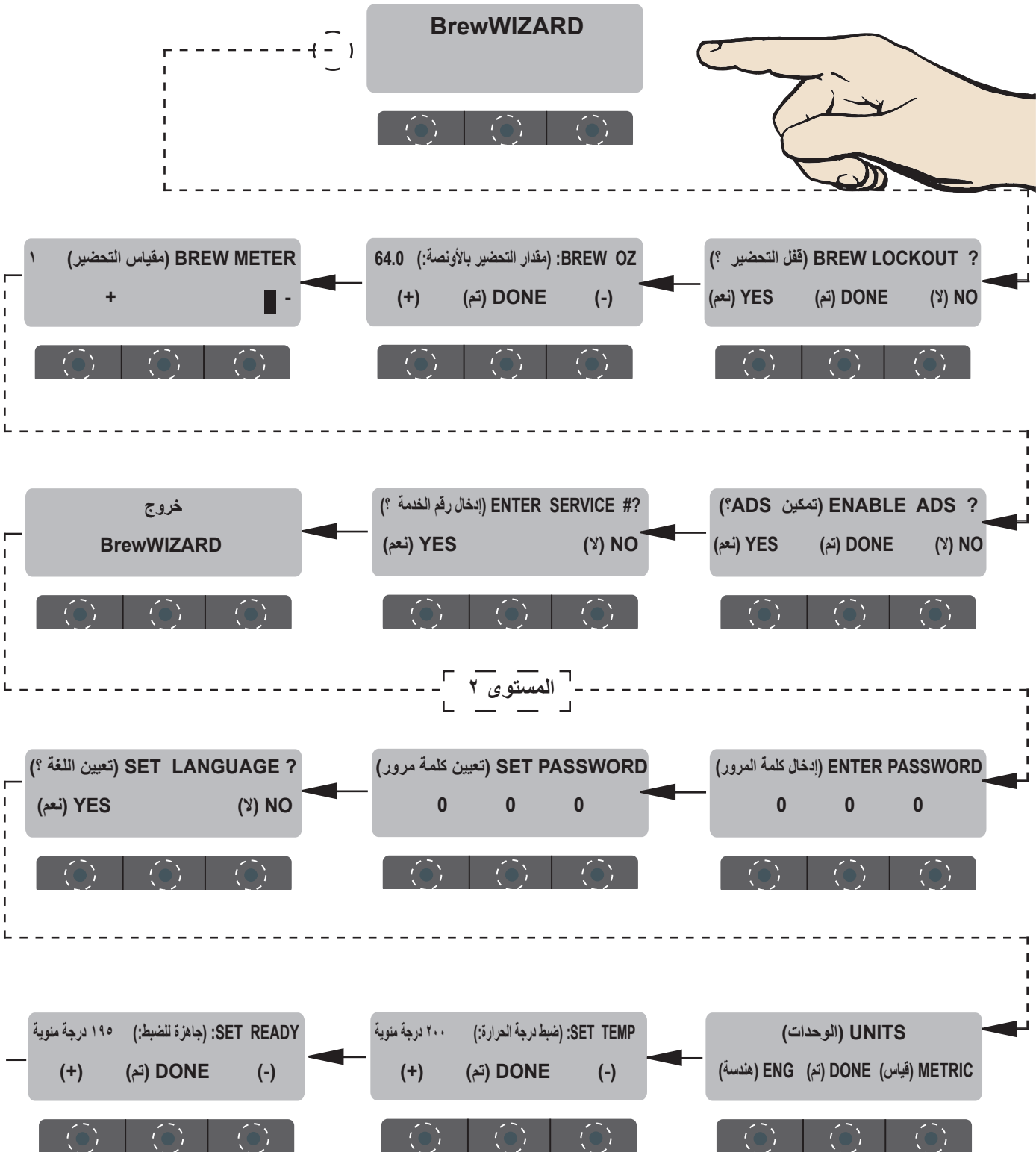
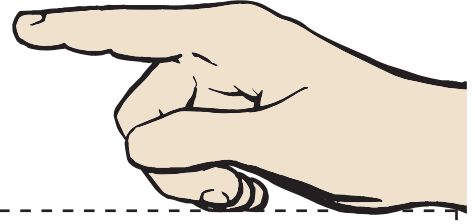
باستخدام الشاشة المزودة بقوائم بالجزء الأمامي لماكينة التحضير، يتوفر لمشغلها إمكانية تغيير عدة إعدادات تحضير كقفل التحضير وحجم التحضير، وقوة التحضير وغيرها؛ وذلك للحصول على تحضير دقيق لمختلف أذواق تحضير القهوة. يمكن برمجة ماكينة التحضير بإدخال وظيفة معينة. ثم، باستخدام مفاتيح برمجة مخفية، يمكن لمشغل الماكينة تخصيص عملية التحضير حسب مواصفاته.

مفاتيح البرمجة

١. شاشة الوظائف
هذه هي الشاشة التي تعرض مختلف الوظائف.
٢. (الجزء الأيمن من الشاشة)
يستخدم هذه للوصول إلى وضع البرمجة، كما يُستخدم أيضًا للتنقل للأمام عبر القائمة.
٣. (الجزء الأيسر من الشاشة)
يستخدم للتنقل للخلف عبر قائمة الوظائف. ملاحظة: طُرز BrewWISE فقط؛ تُستخدم هذه الوظيفة في الوصول إلى وظائف برمجة BrewWISE، وأيضًا الرجوع (جميع الطُرز) عبر القائمة.
٤. "Digital" (رقمي) (على اليسار بالأسفل تحت الشاشة)
يستخدم لتحديد خيارات تظهر على الشاشة أثناء البرمجة (-/NO)
- "Brewer" (ماكينة التحضير) (بالوسط تحت الشاشة)
يستخدم لتحديد خيارات تظهر على الشاشة أثناء البرمجة (DONE)
- "Control" (تحكم) (على اليمين بالأسفل تحت الشاشة)
يستخدم لتحديد خيارات تظهر على الشاشة أثناء البرمجة (+/YES)

خيارات الضبط والإعدادات الاختيارية (تابع)

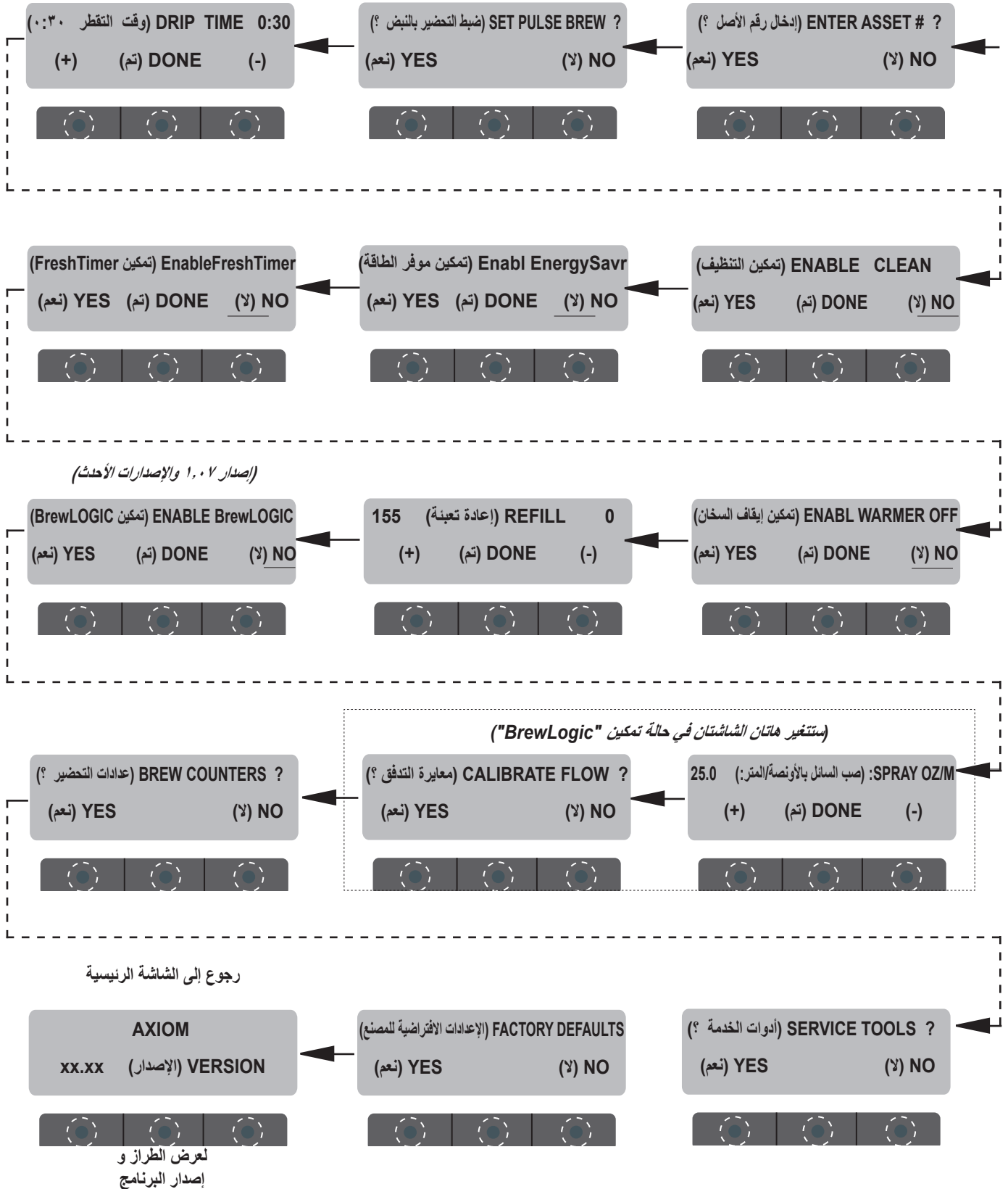
وظائف البرمجة - خريطة سير العمل



(تابع)

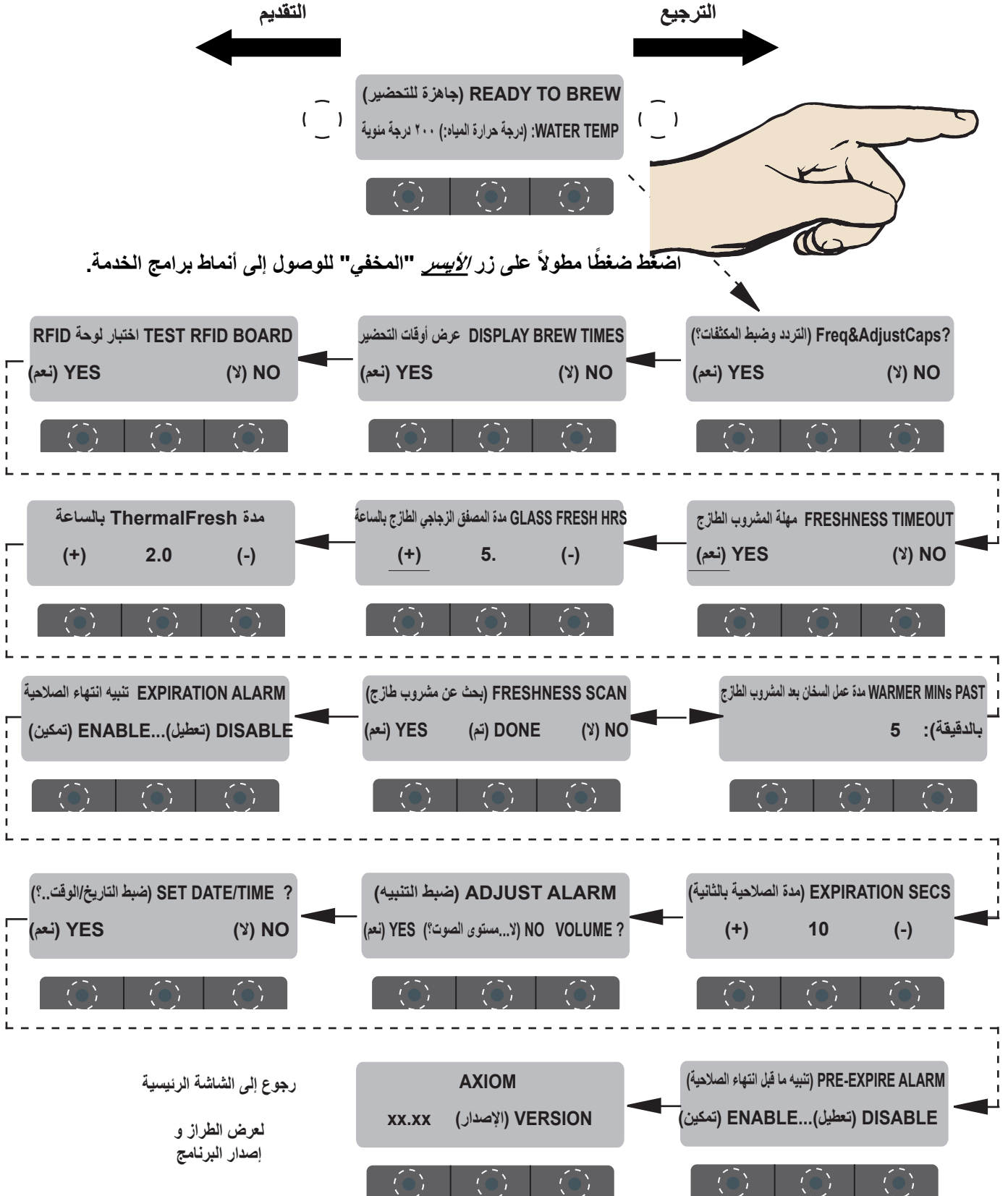
خيارات الضبط والإعدادات الاختيارية (تابع)

المستوى الثاني (تابع)



برمجة BrewWISE (RFID)

وظائف البرمجة - خريطة سير العمل



برمجة BrewWISE

يتيح هذا الوضع عرض تردد ملفات استشعار سخان (السخانات).

يتيح هذا النمط أيضًا عرض مكثفات التعديل التي تُستخدم في ضبط تردد الملف على القيمة الاسمية (١٢٥,٠ كيلو هرتز)

استخدم زر "Brewer" للتبديل بين الشاشات.

اضغط على الزر المخفي الأيمن للانتقال إلى الوظيفة التالية.

يتيح لك هذا قراءة "عمر" أي تشغيلة مُحضَّرة في دورق معين (طالما أنه مزودٌ بشريحة RFID). سيقراً ملف المستشعر الشريحة، وستعرض ماكينة التحضير تاريخ اليوم الذي جرى التحضير فيه.

ستنتقل الشاشة تلقائيًا عبر جميع السخانات.

اضغط على الزر المخفي الأيمن للانتقال إلى الوظيفة التالية.

يتيح هذا الإعداد عرض ملفات الاستشعار كل على حدة، ولوحة RFID.

Freq&AdjustCaps? (التردد وضبط المكثفات؟)

(نعم) YES

(لا) NO



TOP F *	0000	125.0
TOP R *	0000	125.0



MAIN *	0000	125.0
--------	------	-------



DISPLAY BREW TIMES عرض أوقات التحضير

(نعم) YES

(لا) NO



٢٠١٠	١٠ مايو	MAY 10 2010
صباحًا	١٠:٠٠:٠٠	MAIN



TEST RFID BOARD اختبار لوحة RFID

(نعم) YES

(لا) NO



RFID CIRCUIT BOARD لوحة دوائر RFID

إصدار رقم xx.xx



تابع

برمجة BrewWISE

(الضغط على أي زر) PRESS ANY SWITCH

للخروج



إذا وضع دورقٌ على سخان معين، فسيظهر "مربع" بجوار المؤشر الخاص بالسخان. فإن كان المربع ممتلئًا (غير فارغ)، دلّ هذا على أن الوقت لم ينته بعد. أما إذا كان المربع فارغًا، يعني هذا أن الوقت قد انتهى. انظر المثال التالي: MAIN = منته، Top = غير منته، Front = غير منته، Top Rear = منته. اضغط على الزر المخفي الأيمن للانتقال إلى الوظيفة التالية.

(AM 10:00:00 (صباحًا) ١٠:٠٠:٠٠)

TR TF M



تمكين رسالة "FRESHNESS ALERT"، وتعيين وقت الانتهاء. وقت الانتهاء هو مدة الوقت الذي يمكث فيه المنتج في المصفق الزجاجي الطازج بالساعة الافتراضي: ٥. النطاق: OFF (إيقاف)/٠,٥ - ٤,٠ ساعات

GLASS FRESH HRS مدة المصفق الزجاجي الطازج بالساعة

(+) .5 (-)



تمكين رسالة "FRESHNESS ALERT"، وتعيين وقت الانتهاء. وقت الانتهاء هو مدة الوقت الذي يمكث فيه المنتج في إناء التقديم الحراري قبل أن تظهر رسالة تنبيهه. الافتراضي: ٢,٠. النطاق: OFF (إيقاف)/٠,٥ - ٤,٠ ساعات

ThermalFresh HRS مدة ThermalFresh بالساعة

(+) 2.0 (-)



WARMER MINs PAST (مدة عمل السخان بعد المشروب الطازج)

المنتج الطازج: 5



يتيح تحديد المدة الزمنية التي ستتوقف السخانات خلالها بعد عرض رسالة تنبيهه. الافتراضي: ٥. النطاق: OFF (إيقاف)/١ - ٣٠ دقيقة

FRESHNESS SCAN (بحث عن منتج طازج)

(نعم) YES (تم) DONE (لا) NO



يتيح هذا الإعداد لماكينة التحضير البحث باستمرار خلال ملفات مستشعر السخان، وعرض الأوقات التي يكون فيها المنتج طازجًا.

EXPIRATION ALARM تنبيه انتهاء الصلاحية

(تمكين) ENABLE... (تعطيل) DISABLE



تمكين/تعطيل المنبّه.

تابع

برمجة BrewWISE

يتيح ضبط مدة التأخير بين نغمات التنبيه.

EXPIRATION SECS (مدة الصلاحية بالثانية)

(+) ١٠ (-)



اختر "YES" لضبط مستوى صوت المنبّه.

ADJUST ALARM (ضبط التنبيه)

VOLUME ? (لا...مستوى الصوت؟) YES (نعم) NO



اضغط على علامة "+" لرفع مستوى الصوت، أو علامة "-" لخفضه.

ADJUST ALARM 5 (ضبط التنبيه ٥)

+ [Progress Bar] -



اختر "YES" لضبط التاريخ و/أو الوقت.

SET DATE/TIME ? (ضبط التاريخ/الوقت؟)

YES (نعم) NO (لا)



اضغط على علامة "+" لتقديم السنين، أو علامة "-" لتأخير السنين.

YEAR 2010 (سنة...٢٠١٠)

(+) DONE (تم) (-)



اضغط على علامة "+" لتقديم الشهور، أو علامة "-" لتأخير الشهور.

MONTH MAY (الشهر مايو)

(+) DONE (تم) (-)



اضغط على علامة "+" لتقديم الأيام، أو علامة "-" لتأخير الأيام.

Day 10 (يوم...١٠)

(+) DONE (تم) (-)



تابع

برمجة BrewWISE

اضغط على علامة "+" لتقديم الساعات، أو علامة "-" لتأخير الساعات.

HOUR 10 AM الساعة ١٠ صباحاً
(+) (تم) DONE (-)



اضغط على علامة "+" لتقديم الدقائق، أو علامة "-" لتأخير الدقائق.

MINUTE 00 (دقيقة... ٠٠)
(+) (تم) DONE (-)



اضغط على علامة "+" لتقديم الثواني، أو علامة "-" لتأخير الثواني.

MINUTE 00 (دقيقة... ٠٠)
(+) (تم) DONE (-)



تمكين/تعطيل نغمة تحذيرية مدتها ٥ دقائق لدورق أوشكت صلاحيته على الانتهاء.

PRE-EXPIRE ALARM (تنبيه ما قبل انتهاء الصلاحية)
ENABLE... (تمكين) DISABLE (تعطيل)



الخروج